

Maronensuppe

für die MEDION MD16361 Küchenmaschine mit Kochfunktion

ZUTATEN: (für 2 Portionen)

- 200 g Maronen (geschält und gegart)
- 40 g Butter
- 0,5 Liter Gemüsebrühe
- 2 Kartoffeln (geschält und in Stücke geschnitten)
- 100 g Frischkäse
- optional: Walnüsse als Garnitur

ZUBEREITUNG:

Maronen und Butter im Mixtopf andünsten - 1 min, Stufe 4, 100°C

Gemüsebrühe und Kartoffeln dazugeben und kochen - 10 min, Stufe 1, 100°C

Snschließend köcheln lassen - 20 min, Stufe 1, 90°C

2 Minuten vor Ende der Garzeit Frischkäse dazugeben.

Zum Schluss Suppe pürieren - 25 sek., Stufe 8 (Verschlusskappe festhalten um Spritzer zu vermeiden!)

Vor dem Servieren mit Walnüssen garnieren.

